



Incontri in Piazza Cittaslow

GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE

- 11:00 - 11:30 LAB - Dieta mediterranea: Alici di Menaica
- 12:00 - 16:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"
- 16:00 - 16:30 La "figliata" aversana. Laboratorio del Gusto con la mozzarella con latte di bufala dell'Agro Aversano
- 16:30 - 17:00 Forme di pecora. Laboratorio del Gusto con i formaggi di Pecora Laticauda, Presidio Slow Food
- 17:00 - 17:30 LAB - Dieta mediterranea: le olive ammaccate
- 17:30 - 18:00 Associazione fondiarie per la sostenibilità dell'agricoltura di montagna a cura ASFO la CHIARA DI USSEGILIO Intervento della D.ssa Maria Beria Seguirà una degustazione di prodotti del territorio
- 19:00 - 23:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"

SABATO 22 SETTEMBRE

- 10:00 - 10:30 Il gelato Artigianale del Presidio Stregato. Laboratorio del Gusto con gelato artigianale allo Strega e Noce di Sorrento, Presidio Slow Food.
- 11:00 - 11:30 LAB Dieta mediterranea: il cece di Cicerale
- 11:30 - 12:00 Verso Leguminosa. Un fagiolo per amico. Laboratorio del Gusto sul Fagiolo di Volturara, Presidio Slow Food
- 12:00 - 16:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"
- 16:00 - 16:30 "Futuro d'Europa, futuro del mondo"- Firma GECT CITTASLOW-Gruppo europeo di cooperazione territoriale con Presidente di Cittaslow, Stefano Pisani e Vicepresidente di Cittaslow, Arnoud Rodenburg
- 17:00 - 17:30 La Lucanica e il Pezzente: storie di salsicce. Laboratorio del Gusto sulla storia della salsiccia lucanica e sul pezzente della montagna materana
- 18:00 - 18:30 RISO NERO VENERE CASALBELTRAME
- 19:00 - 23:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"

LUNEDÌ 24 SETTEMBRE

- 10:00 - 10:30 Verso Leguminosa. Laboratorio del Gusto con i legumi antichi della Baronìa e della Valle dell'Ufita.
- 10:30 - 11:00 Il Paniere flegreo. Laboratorio del Gusto
- 11:00 - 12:00 La dolce albicocca. Laboratorio del Gusto con Aniello Falanga, pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food e le vecchie varietà di albicocche vesuviane, Presidio Slow Food
- 12:00 - 16:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"
- 19:00 - 23:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"

VENERDÌ 21 SETTEMBRE

- 10:00 - 10:30 Che porchetta! Laboratorio del Gusto sulla porchetta sannita
- 10:30 - 11:00
- 11:00 - 11:30 LAB - Dieta mediterranea: il fico bianco
- 11:30 - 12:00 "Le politiche di inclusione sociale nell'epoca del sovranismo: il modello Novellara", con il Sindaco Elena Carletti
- 12:00 - 16:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"
- 16:00 - 16:30 Valli di Lanzo : Turismo Outdoor e prodotti di montagna.Seguirà un laboratorio di tome d'alpeggio A cura del Consorzio Operatori Turistici delle Valli di Lanzo, partecipa il Sindaco Pier Mario Grosso
- 16:30 - 17:00 Il fusillo dell'amore. Laboratorio del Gusto sul fusillo di Felitto, Presidio Slow Food
- 17:00-17:30 "Agroecologia, per un nuovo modello agricolo", con Antonio Nicoletti, responsabile Aree protette e Biodiversità di Lega Ambiente
- 17:30 - 18:00 Il mischiglio lucano. Laboratorio del Gusto
- 18:30 - 19:00 LAB - Dieta mediterranea: il cacioricotta (a cura di Museo Pollica)
- 19:00 - 23:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"

DOMENICA 23 SETTEMBRE

- 10:00 - 10:30 Verso Leguminosa. Comuni che vogliono diventare Slow: Vesuvio, Trecase e il pisello centogiorni, Presidio Slow Food
- 10:30 - 11:00 Verso Sementia. I pani di grani del futuro, la nocciola libera dalla chimica e le erbe spontanee commestibili dei Monti Picentini. Laboratorio del Gusto con il forno di sociale di Vincenzo e le comunità di supporto al cambiamento del sistema locale del cibo.
- 11:00 - 11:30 No plastic project: l'esempio di Pollica
- 12:00 - 16:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"
- 16:00 - 16:30 LAB - Dieta mediterranea: il fagiolo di Controne
- 17:30 - 18:00 LAB I FORMAGGI DAI PAESI BASSI - 50 formaggi in degustazione dalla Rete di Cittaslow Olandese
- 18:00 - 18:30 Il pane secondo Fofò e i pomodori secondo Patrizia. Viaggio nel gusto della biodiversità vesuviana
- 18:30 - 19:00 Il pane secondo Fofò e i pomodori secondo Patrizia. Viaggio nel gusto della biodiversità vesuviana
- 19:00 - 23:00 APERTURA RISTORANATE DI "CENTO"

